ÇİÇEK POĞAÇA

1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı un
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 dolu çorba kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına ılık, su, ılık süt, yumurta, yumurta beyazı ve unla karıştırılmış maya bırakılır. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
Sonra tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır. Ilık bir ortamda en az 1 saat bekletilir.
Süre sonunda hamur 12 eşit parçaya ayrılır.Her parça parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ortasına yeteri kadar ezilmiş peynir konur.
Hamur kenarlardan yukarı doğru toplanır. Yuvarlanır ve yassılaştırılır.
Hamurlara önce bıçakla ortasını kadar gitmeden artı şeklinde kesik atılır. Daha sonra ortalarına da kesik atılır. Bu şekilde 8 kanat elde edilmiş olur.
Kanatlar birer tur burulur. Yağlanmış tepsiye dizilir.
Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürülür. Tam ortasına birer tutam çörekotu bırakılır.
Tepsi 190 derece sıcak fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. (Yaklaşık yarım saat)
Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Çiçek poğaçanın yumuşak olması için merdane ya da oklava kullanılmaz. Parmak uçlarıyla açılmalıdır.